

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 45 — Bydgoszcz / Bromberg, 7. November — 1937

Wir gehen durch den Vorratskeller.

Von Dipl. Gartenbauinspektor Schieferdecker.

Jeder, der Obst und Gemüse während des Winters eingelagert hat, muß von Zeit zu Zeit durch die Kellerräume gehen und die Haltbarkeit der Vorräte beobachten. Dabei wollen wir alles, was etwa nicht gut haltbar ist oder auch sonst hätte besser sein können, nicht gleichgültig und auch nicht mißmutig betrachten, sondern wir wollen den Fehlern nachgehen und aus ihnen eine Lehre für das folgende Jahr ziehen. Nur zu leicht sind wir geneigt, eine geringe Haltbarkeit bei unseren Gartenerzeugnissen einfach auf die Witterung der Wachstumszeit oder auf ähnliche, nicht in unserer Hand liegende Faktoren zurückzuführen. Es besteht jedoch kein Zweifel, daß eine nähere Prüfung häufig eine richtigere und dabei auch lehrreiche Erklärung zeitigt.

Eingeschlagenes Gemüse und auch lagerndes Obst neigen im Keller leicht zur Fäulnis, wenn sie zu feucht eingebracht wurden. Weiterhin ist es auch vornehmlich bei Obst notwendig, besonders in der ersten Zeit nach dem Einlagern gut zu lüften. Reine und nicht zu feuchte Luft sowie niedrige Temperaturen von vielleicht 5—6 Grad sind für eine gute Haltbarkeit nötig. Auch müssen wir bedenken, daß das eingelagerte Obst und Gemüse noch atmet und beständig Feuchtigkeit an die Luft des Lagerraumes abgibt. Andererseits treffen wir auch hier und da Kellerräume an, die eine zu geringe Luftfeuchtigkeit besitzen. Das Kernobst und möglicherweise auch das Wurzelgemüse neigen dann zum Schrumpfen und verlieren an Wert. Durch Einwickeln oder Einschlagen von Obst in Torfmull sowie durch Einschichten des Wurzelgemüses in Sand kann man hier vorbeugen. **Zu großer Feuchtigkeit ist schwerer vorzubeugen. Jedoch kann man versuchen, durch Aufstellen eines irdenen Gefäßes mit frischem Chlorkalzium der Luft Feuchtigkeit zu entziehen.** Außerdem achten wir darauf, daß feuchte Faulstellen, die z. B. an Kohlköpfen zur Entwicklung kommen, rechtzeitig entfernt werden. Vergilben aber nur die äußeren Blätter der Kohlköpfe ohne Fäulnis zu zeigen, so belassen wir sie an den Pflanzen, da sonst die inneren Blätter nur um so leichter zum Absterben kommen.

Auch das in Dosen oder Gläsern eingekochte Obst und Gemüse müssen wir auf seine Haltbarkeit hin beobachten. Ein Sauerwerden des Gemüses tritt häufig dann ein, wenn die Rohware nicht frisch verarbeitet wurde. Empfindliches Gemüse wie zarte Bohnen und junge Erbsen sollten sogar möglichst an kühlen Morgen geerntet und dann sogleich verarbeitet werden. Obstkonserven, die Schimmelbildung zeigen, sind vielleicht zu kurz sterilisiert; auch werden wir prüfen müssen, ob das Thermometer die Temperaturen richtig angezeigt hat. Schimmel auf Mus und Marmelade kann ein Zeichen zu feuchter Aufbewahrung sein. Aber



auch durch zu große Sparsamkeit im Zuckerverbrauch oder zu kurzes Eindicken des Muses kann solches Verderben bewirkt werden. Pflaumenmus wird außerdem vorteilhaft einmal in den Backofen gestellt, wobei die Oberfläche abbackt und dann nicht zum Schimmeln kommt.

So gehen wir überall, wo sich Mängel an den Vorräten zeigen, den Ursachen nach, um im kommenden Jahre den Verderbniserscheinungen vorbeugen zu können; denn das Schaffen von Vorräten für den Winter sowie das Bekämpfen jeden Verderbens sind wichtige Aufgaben für uns alle.

Obst- und Gartenbau.

Die Behandlung von Blumen- und Rosenkohl im Spätherbst.

Ist im Herbst der Blumenkohl noch nicht ausgebildet, so gräbt man die Pflanzen mit Ballen aus der Erde und schlägt sie in einem hellen und frostfreien Keller in Erde ein. Hier entwickeln sich die Blumen während des Winters nach und nach ganz gut und man kann noch vor Weihnachten zarten, weißen Blumenkohl aus dem eigenen Garten essen.

Sind die Seitenröschen am Rosenkohl noch nicht genügend entwickelt, so schneidet man die Spitze jeder Pflanze heraus. Dadurch strömen alle Nährstoffe in die

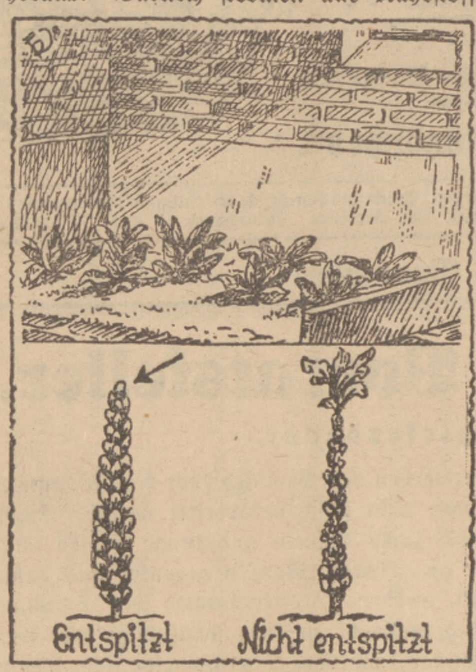


Bild: oben: Unentwickelter Blumenkohl wird im Spätherbst im Keller eingeschlagen.
Bild: unten: Rosenkohl muß entspitzt werden, sonst bleiben die Röschen klein.

Seitenröschen und entwickeln diese bis zum winterlichen Einfrieren noch recht schön. Wenn auch der Rosenkohl vollständig winterhart ist, so ist es doch zweckmäßig, bei gelegentlichem Tauwetter einen Teil der auf den Beeten stehenden Rosenkohlpflanzen in den Keller zu nehmen. Dann hat man sie, wenn man sie braucht, gleich bei der Hand.

Warum Kompostsorgen?

Bei meinen Besuchen in Kleingarten-Anlagen wird immer und immer wieder die Frage an mich gerichtet: „Wo sollen wir bloß den Stallmist hernehmen, um unsere Böden mit Humus anzureichern und damit bessere Erträge zu erzielen? Kleintiere haben wir wohl, aber der anfallende Mist reicht nicht aus, und die Bereitung von Kompost dauert mehrere Jahre."

„Aber die Bereitung von Torfschnellkompost", sage ich dann, geht viel rascher vor sich. Innerhalb von 10 Wochen hat man einen Kompost, der eine wesentliche Verbesserung nährstoffarmer Böden bewirkt, vorausgesetzt, daß die Sache richtig gemacht wurde."

Was hierzu benötigt wird, ist zunächst ein Ballen Torfmull; ferner werden gebraucht: 7 Kilogramm Kalimagnesia, 7 Kilogramm Thomasmehl und 5 Kilogramm Kalkstickstoff. Hat man nun alles beisammen, so befreit man zunächst den Ballen Torfmull von seiner Umschnürung. Diese Arbeit sowie alle weiteren geschehen natürlich auf der Stelle, wo die Bereitung des Torfschnellkompostes erfolgen soll. Hierauf wird der Ballen zerkleinert; je sorgfältiger das geschieht, um so besser. Kalimagnesia, Thomasmehl und Kalkstickstoff werden nunmehr miteinander vermischt und diese Mischung wird dann recht gleichmäßig über den ausgebreiteten Torfmull gestreut. Ist das geschehen, tritt die Gießkanne in Tätigkeit, und wir befeuchten die vor uns liegende Masse so ausgiebig und so lange, bis sich der Torfmull vollgesaugt hat.

Wer jetzt etwas verschnaufen oder eine andere Arbeit erledigen will, kann das tun; denn es hat nichts zu sagen, wenn die Masse eine halbe bis eine Stunde in Ruhe gelassen wird. Dann geht es aber weiter! Wir schichten sie zu einer Miete von etwa 1,20 Meter Breite und 60 Zentimeter Höhe auf und decken sie, um ein Austrocknen zu verhüten, etwa 10 Zentimeter hoch mit Erde ab, nachdem wir vorher die Miete noch mit der Schaufel etwas festgeklopft haben. Diese Miete läßt man in der warmen Jahreszeit 5—6 Wochen liegen, um sie alsdann umzustechen, wozu auch die Erde, mit der die Miete abgedeckt awr, verwendet wird. Ist diese Arbeit beendet, wird eine neue Miete gebaut und diese gleichfalls dünn mit Erde abgedeckt. Nach Verlauf von weiteren fünf Wochen ist unser Kompost verwendungsfähig, sein Inhalt ist dann eine schwarze, krümelige, erdartige Masse von vorzüglicher Dungwirkung. Vor der endgültigen Verwendung wird die Miete nochmals durcheinander gearbeitet.

Dieser Kompost wird nicht untergegraben, sondern mit dem Grubber oder Kultivattor leicht untergeharkt, was, bevor die Beete bepflanzt werden, geschieht. Die Masse reicht für etwa 100 Quadratmeter aus. Im Herbst aufgesetzter Torfschnellkompost bleibt bis zum Frühjahr liegen; er ist dann ein Dünger, der die Erträgnisse unseres Gartenlandes nicht unwesentlich steigern wird. Darüber freut sich dann die ganze Familie! Schn.

Nistkästen entrümpeln!

Hieran wird selten gedacht, und doch ist diese Herbstarbeit im Garten ebenso wichtig wie jede andere. Wer sich schon einmal die Mühe gemacht hat, die im Garten usw. aufgehängten Nistkästen herunterzunehmen und einen Blick in ihr Inneres zu tun, wird von dem Unrat überrascht sein, der sich darin angesammelt hat. Nicht nur fauliges Nistmaterial, tote Vögel und taube Eier finden sich in diesen Nistkästen, sondern sehr oft auch Wespen- und Hornissen-Waben, ganz abgesehen von all' dem Ungeziefer, das sonst darin noch fleucht und kreucht. Es ist bekannt, daß die Vögel mit besonderer Vorliebe ihre alten Niststätten wieder aufsuchen, um sich dort ein neues Nest zu bauen. Wenn sie diese aber in einem derart verwahrlosten Zustande vorfinden, dann kehren sie ihnen den Rücken und halten anderswo Einkehr. Die Folge ist eine Zunahme des Ungeziefers, das trotz aller aufgewandten Mühe und allen chemischen Bekämpfungsmitteln uns alljährlich um große Teile unserer Ernten bringt. Wir müssen endlich lernen, die Singvögel, die unseren besten Helfer in der Erhaltung von Millionenwerten in Garten und Feld sind, an unsere Scholle zu fesseln. Nistkästen oder Nisthöhlen mit abnehmbarem Dach oder Boden erleichtern die Reinigung, und man sollte sie daher allgemein verwenden. Schn.

Viehzucht.

Pferdefütterung ist auch ohne Hafer möglich.

Hafer ist eine Getreideart, die auf den Hektar berechnet einen verhältnismäßig niederen Ertrag gibt, als andere Futterpflanzen. Er ist ziemlich teuer und nicht in allen Betrieben gerät der Hafer jedes Jahr gut. Aus allen diesen Gründen wird der Bauer und Landwirt immer stärker zu anderen Futtermitteln für die Pferde greifen. Professor Dr. P. Ehrenberg, Breslau berichtet in den „Mitteilungen für die Landwirtschaft" (Nr. 44/1937) über die Möglichkeiten, die sich zur Hafereinsparung bieten. Wichtig ist dabei vor allem, daß die Tiere allmählich an die andere Fütterungsart gewöhnt werden und man wird bald feststellen können, daß sie den Pferden recht zuträglich ist. Je nach der Jahreszeit eignen sich Grün- und Rauhfutter, rohe, gedämpfte oder eingesäuerte Wurzelfrüchte, bestgelungenes Gärfutter, Schlempe und getrocknete Pülpe für die Fütterung. Aber auch Trockenschnitzel, Melasseschnitzel, Steffenschnitzel, grüne Melasse, Kartoffelflocken, Körnerfrüchte und geeignete Industrieabfälle sind zur Verbreiterung der Futterbasis gut zu verwenden. Wichtig ist dabei aber vor allem, daß alle diese Futtermittel in einwandfreiem und bekömmlichstem Zustand gegeben werden. Die reichhaltige Auswahl wird sich natürlich den landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Gegebenheiten entsprechend ändern, aber es ist sicher, daß das im Schritt tätige Arbeitspferd auch ohne ein Korn Hafer voll leistungsfähig erhalten werden kann.

...tterforgen im November.

Eine gute Kartoffelernte wurde eingebracht. Nun gilt es, unnötige Verluste auszuschalten. Da bürgert sich immer mehr die Einsäuerung der gedämpften Knollen ein, kann man sich doch auf diese Weise das Jahres-Grundfutter für den Viehbestand sichern. Voraussetzung des Gelingens ist nur, daß die Gruben nicht zu groß angelegt werden, sich in der Nähe der Krippen befinden, die Dämpfkartoffeln gut gewaschen werden und ein dichtes Einstampfen erfolgt. Dabei sind dieselben Vorsichtsmaßregeln wie beim Gärfutter zu beachten. Aus 1000 Kilogramm frischer Kartoffeln erzielt man etwa einen Kubikmeter gesäuerter; das wäre ungefähr der Bedarf für ein Mastschwein.

*

Die Sauerkartoffeln haben sich bei allen Tierarten bewährt, wenn man ihrer Eigenart Rechnung trägt. Immer ist es zweckmäßig, bei starken Gaben Schlämmkreide bzw. Futterkalk und etwas Viehsalz hinzuzugeben. In erster Linie wird man natürlich die Schweine bedenken. Sie können Sauerkartoffeln bis zur Sättigung erhalten. Dazu kommen je Tier 3 Kilogramm Magermilch und 1 Kilogramm trocken untermischter Zuckerschnitzel. Fehlt es an Magermilch, so helfen entsprechende Gaben von Eiweißfutter, z. B. 250 Gramm Fischmehl. Häcksel oder Spreu leisten als Beifutter gute Dienste. Säugenden Sauen kann man bis 15 Kilogramm Sauerkartoffeln nebst Spreu verabfolgen und für jedes Ferkel noch 250 Gramm Kraftfutter reichen.

Auch Kühe lassen sich erfolgreich mit Sauerkartoffeln versorgen, wenn man eine gewisse Senkung des Fettgehaltes der Milch in Kauf nimmt. Bis zu 20 Kilogramm Sauerkartoffeln kann die Kuh erhalten, wieder mit Spreu oder Häcksel gemengt. Man rechnet für 30 Kilogramm Silofutter rund die Hälfte Sauerkartoffeln. Das fehlende Eiweiß müssen Kraftfutter und Heu bringen. Bei Mastrindern genügt letzteres. Die Sauerkartoffel wirkt stark gewichtserhöhend, auch bei Milchkühen. Deshalb eignet sie sich ganz besonders für alte, nach dem Abmelken zu verkaufende Kühe.

Selbst Pferde können mit der Sauerkartoffel ernährt werden, wenn sie nur völlig einwandfrei ist. Neben einer reichlichen Heugabe läßt sich die Ration auf 20 Kilogramm wie bei den Kühen täglich steigern, wobei man den Hafer ganz einsparen kann. Voraussetzung ist dann aber die Verfütterung von eiweißreichem Heu. Dr. E. Feige.

Geflügelzucht.

Unser Hausgeflügel im November.

In der Natur ist alles zur Ruhe gegangen. Auch für uns Geflügelzüchter kommt nun eine Zeit der Entspannung. Dennoch dürfen wir uns nicht der völligen Sorglosigkeit hingeben. Gerade für die Wintermonate gibt es mancherlei zu bedenken: Die Aufenthaltsräume für die winterliche Unterkunft müssen sachgemäß hergerichtet sein. In Ordnung sei auch der Scharraum, der im Winter für das Gedeihen der Tiere geradezu unentbehrlich ist. Hier sollen die Tiere tagsüber Arbeit finden, dann schadet ihnen die Kälte nicht viel. Ein träges Herumsitzen darf unter keinen Umständen geduldet werden. Dadurch würde man nur allen möglichen Erkältungskrankheiten Vorschub leisten. Arbeit schafft Wärme und bannt die Langeweile, die bekanntlich aller Laster Anfang ist.

Der Schlafraum soll warm und zugfrei sein. Hier künstliche Wärme anzuwenden, wäre durchaus verfehlt. Durch die Eigenwärme der Insassen soll die Temperatur möglichst auf 4—5 Grad gehalten werden. Ist der Raum für die Stückzahl zu groß, so muß er durch Anbringen von Matten, Vorhängen oder dgl. eingeengt werden. Daneben ist der Fütterung volle Aufmerksamkeit zu widmen. Die Natur bietet nichts mehr. Die Tiere sind völlig auf die Hand des Züchters angewiesen. Gerade in der sachgemäßen Durchwinterung kann der Züchter zeigen, ob er ein Meister seines Faches ist. Das Weichfutter ist stets angewärmt zu geben, ebenso das Trinkwasser lauwarm. Alle Körner kommen in die Einstreu des Scharraumes. Auch an Grünfutter oder Ersatz eines solchen darf es nicht fehlen. An Kohlblättern und geplatzten Kohlköpfen ist jetzt noch im allgemeinen kein Mangel. Später treten Kohlrüben und Runkeln an deren Stelle.

Die Mauser ist durchweg beendet. Wo noch ein Spätling herumläuft, ist dieser gesondert zu halten und zu pflegen, damit die volle Befiederung möglichst rasch eintritt. Zur Ergänzung des Bestandes können jetzt noch Einkäufe getätigt werden. Die im Sommer benutzten Ausläufe sind möglichst zu schließen, damit die Pflanzen sich erholen und alle Futterreste und tierischen Ausscheidungen verwesen können. Auch werden alle vorhandenen Krankheitserreger durch Luft, Frost, Regen und Schnee vernichtet, so daß die Tiere zum Frühjahr wieder einen ergiebigen und gesunden Weideplatz vorfinden.

*

Truthühner und Gänse finden auf der Weide nur noch spärlich ihr Futter. Sie sind daher reichlicher aus der Hand zu füttern. Wer Gelegenheit hat, Eichen- und Buchenschläge zu beweiden, schicke seine Puten da hinein; das kommt einer Mast fast gleich. Hafer und Mohrrüben sind ein ganz vorzügliches Mastfutter, wovon jeder Züchter sich eine ausreichende Menge besorgen sollte. Die Enten als Allesfresser sind schon leichter durch den Winter zu bringen. Zuchtenten wollen auch im Winter Schwimmgelegenheit haben.

Auch für die Tauben hat das Feldern aufgehört. Die Schlagfütterung ist demgemäß reichlicher zu gestalten. Doch halte man sie etwas knapp im Futter, damit sich bei gelinder Witterung der Paarungstrieb nicht zu früh einstellt. Die zu alten und schlecht züchtenden Paare suche man heraus und verwerte sie in der Küche. Wenn möglich, trennt man die Zuchtpaare nach Geschlechtern. Selbstverständlich sind auch die Taubenschläge vor Zugwind, Regen und Schnee zu schützen. Sch.

Reichshühner, eine Rasse für Siedler.

Zu den fünf als wirtschaftlich wertvoll anerkannten Hühnerrassen zählen die weißen Reichshühner, bei denen wir es mit einer rein deutschen Züchtung zu tun haben. Deutscher Züchterfleiß und deutsches Züchterkönnen haben hier ein Huhn geschaffen, das als ein erstklassiges Nutzhuhn bezeichnet werden darf.



Oben: weißer Reichshahn. — Unten: schwarzweiße Reichshenne.

Das Reichshuhn ist eine stattliche, kräftige Erscheinung, mittelhoch gestellt, langgestreckt und von stolzer Haltung. Den Kopf ziert ein mittelgroßer, feingeperlter Rosenkamm, dessen Dorn wohl der Kopfform folgt, aber nicht aufliegt. Das Auge ist groß und lebhaft, der Schnabel mittellang und leicht gebogen, die Ohrscheiben sind von mittlerer

Größe und roter Färbung, die Kehllappen klein, schön abgerundet. Die breite, vollgewölbte Brust kennzeichnet das gute Legehuhn. Die mittellangen Läufe sind unbefiedert und bei allen Gattungen von weißer Farbe. Unter den verschiedenen Farbenschlägen stehen die rein weißen obenan. Ihnen folgen die schwarz-weißen, die in der Zeichnung den hellen Brahmas entsprechen. Weiter gibt es noch rote, gestreifte und schwarze.

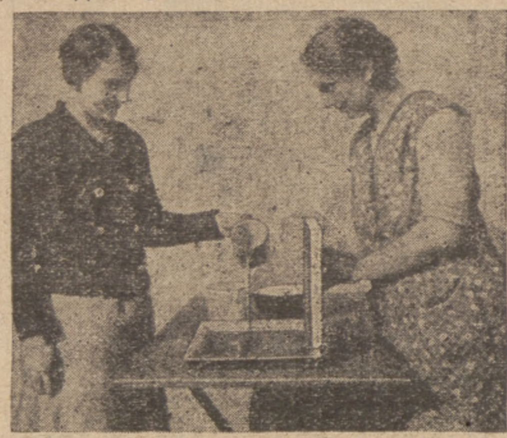
*

Und nun zu den wirtschaftlichen Eigenschaften der Reichshühner. Vor allem sind es fleißige Eierleger. Im Jahresdurchschnitt kann man mit 150 bis 170 Eiern im Gewicht von 60 bis 70 Gramm rechnen, von denen ein großer Teil in den Wintermonaten gelegt wird, also zu einer Zeit, wo frische Eier knapp und teuer sind. Wetterfestigkeit und Fleiß im Futtersuchen sind weitere gute Eigenschaften der Reichshühner. Es ist ferner keine flüchtige Rasse; sie läßt sich daher mit bestem Nutzen auch auf beschränktem Raum halten. Die Hennen sind, wenn sie auch keine übermäßige Brutlust zeigen, doch zuverlässig im Brüten und Führen. Ein weiterer Vorzug ist, daß sie früh legereif werden. — Schnellwüchsig, wetterhart und leicht aufzuziehen sind die Küken, die bei entsprechender Fütterung viel zartes und wohlschmeckendes Fleisch ansetzen. Schn.

Bienenzucht.

Eine angenehme Winterarbeit der Imkerfrau.

Wir meinen das Pressen oder Gießen künstlicher Wachszwischenwände. Die Arbeit liegt der Frau mehr als dem Mann. Man wende nicht ein, daß die im Winter gefertigten Mittelwände bis zu ihrer Verwendung im Mai ihren feinen, duftigen Wachsgeruch verlören. Das ist durchaus nicht der Fall, wenn die Mittelwände glatt aufeinandergelegt und fein säuberlich in Zeitungspapier eingeschlagen werden. Also — frisch ans Werk! Jetzt wird auch Feuerungsmaterial gespart und die Hitze im Stübchen macht sich nicht so sehr bemerkbar. Es stehen bereit: die sauber geputzte Wabenpresse, ein größerer Topf zum Erhitzen des Wachses, ein kleinerer zum Umgießen und Einschöpfen in den Unterteil der Presse. Letzterer besitzt vorteilhaft einen sogen. „Schnapper" zum leichteren Eingießen. Dann kom-



Pressen künstlicher Wachsmittelwände.

men noch in Betracht: ein scharfes Messer, ein Lineal, ein Eimer, zur Hälfte mit kaltem Wasser angefüllt, eine Bürste und das Lösmittel. Der Vorgang selbst ist folgender: Auf einem ebenen, angefeuchteten Tisch liegt der Unterteil der Presse. Der Deckel ruht mit Kugeln in zwei halbrunden Schalen. Vor dem Pressen der ersten Mittelwand wird das Lösmittel eingeschüttet. Es ist kaltes Wasser mit Honig verrührt. Der Deckel wird aufgedrückt, wieder hochgehoben, die Flüssigkeit zurückgeschüttet. Nun gießt man vom größeren Topf eine entsprechende Menge des flüssigen, heißen Wachses in das kleinere Geschirr und von diesem in die Unterform der Presse, drückt den Deckel fest auf, wartet ein paar Sekunden, läßt das ausgepreßte, noch flüssige Wachs in das kleinere Geschirr zurückfließen und steckt die ganze Presse mit der Mittelwand in das kalte Wasser. Das Wachs erstarrt sofort, die Presse wird herausgenommen, das Wasser läßt man abtropfen. Mit dem spitzen Messer fährt man um den Deckel der Presse, löst so die Mittelwand ab, hebt vorsichtig den Deckel ab und zieht die Mittelwand von der Presse, legt sie auf den Tisch, schneidet unter Zuhilfenahme eines Lineals die Ränder glatt und — geht zum Gießen der zweiten Mittelwand über. Vor jedem Guß wird die Presse mit einer in das Lösmittel getauchten Bürste tüchtig bearbeitet. So vollzieht sich die Ablösung von der Presse tadellos. Weigert.

Für Haus und Herd.

Weiße Suppe.

Ausgezeichnet und billig! Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit einigen Zwiebeln ganz weichgekocht und dann durch ein Sieb gegeben. Die wieder kochend gemachte Suppe wird mit Salz und einem Stückchen Butter abgeschmeckt. Man kann noch eine halbe Tasse Sago und eine Tasse heiße Milch nach dem Garkochen der Einlage darangeben.

Platte mit Fischsalat.

Kalte Fischreste werden gut abgetropft und mit etwas Essig begossen. Man untermischt die Reste mit einer Mayonnaise, richtet diesen Fischsalat bergartig auf einer Platte an und verziert mit grünem Salat, mit harten, geschnittenen Eiern und Gurkenscheiben. B. Sch.

Kein Verdampfen in der Kochkiste.

Während man beim Fertigkochen über Feuer stets damit rechnen muß, daß ein Teil des Wassers verdampft, ist solches bei Benutzung der Kochkiste nicht der Fall. Es dürfen daher die Gerichte nicht dünnflüssiger gemacht werden, als sie in fertigem Zustand sein sollen.

Aus der Praxis.

Ein Mittel gegen trockene Schuppen.

Es kommt häufig vor, daß wegen starker Trockenheit des Haares eine gewaltige Schuppenbildung besteht. Wegen des mangelnden Hautfettes kommt es zu einer Verhornung der Oberhautstellen, die dann in Gestalt von Schuppen abgestoßen werden. In diesem Falle darf kein Haarwasser angewendet werden, das würde das Übel verschlechtern. Vielmehr muß dem Haar Fett zugeführt werden. Gleichzeitig wendet man Schwefel an. Man läßt sich in einem Fachgeschäft folgende Schuppenpomade herstellen, mit der der Haarboden täglich einmal gut einzufetten ist: 20 Gramm Schwefelmilch, 10 Gramm wasserfreies Lanolin, 30 Gramm amerikanische gelbe Vaseline, 20 Gramm Schweinefett und 20 Gramm Erdnußöl.

Bei stark belegter Zunge

reibe man diese mit Glyzerin ein, das mit Wasser verdünnt wurde, und schabe es nachher mit einem stumpfen Holzspan oder einem Fischbeinstäbchen wieder ab.

Für schwächliche Kinder.

ist Honig ein ausgezeichnetes Kräftigungsmittel; man wird ihnen täglich zweimal eine Messerspitze voll Honig geben können, der jeweils in einem Viertelliter gekochter Milch aufgelöst wurde.

Filzhüte,

die ausgedient haben, lassen sich sehr gut für Sohlen und Hausschuhe verwenden. Die Hüte werden in lauwarmem Wasser aufgeweicht, geknetet, glattgezogen und zum Trocknen auf einem Brett mit Reißzwecken befestigt. Die Sohlen werden dann einfach aufgezeichnet und ausgeschnitten.

Neue Sohlen

halten bedeutend länger, wenn sie vorher mit Firnis eingerieben werden. Das wiederholt man solange, bis die Sohlen vollständig durchtränkt sind und keinen Firnis mehr annehmen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.